



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan pdf).

Viite:

Partanen, M., Wirtanen, G., Seppälä-Kolkka, T., & Palosaari, J.
(2021). Lainsäädännön ja yhtenäisten termien puute hankaloittaa
ruokahävikkityötä. *Kehittyvä Elintarvike*, 32(6), 36–37.



Tiede & Tutkimus

TEKSTI: projektiassistentti **Moona Partanen** Jyväskylän ammattikorkeakoulu • erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus **Gun Wirtanen** Seinäjoen ammattikorkeakoulu • projektipäällikkö **Taina Seppälä-Kolkka** Seinäjoen ammattikorkeakoulu • TKI-asiantuntija **Jenni Palosaari** Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

KUVA: SUVI-TUULIA LEINONEN



Ravitsemispalveluissa suurin osa ruokahävikistä kertyy tarjoilulinjastoon jääneestä ruuasta.



KUVA: RUOKA/RÄSTO

Oiva-julkistamisjärjestelmä on yhdenmukaistanut valvontaviranomaisten toimintaa.

LAINSÄÄDÄNNÖN JA YHTENÄISTEN TERMIEN PUUTE HANKALOITTAÄ RUOKAHÄVIKKITYÖTÄ

Tarve ohjata ja neuvoa ravitsemispalveluiden elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämistä konkreettisesti kasvaa, mutta lainsäädännön ja yhtenäisten termien puute hankaloittaa sitä.

Vuonna 2019 Euroopan Unionin komissio antoi päätöksen 2019/1597, jolla jäsenmaat veloitetaan ilmoittamaan elintarvikejätteen määrä vuosittain ja sisällyttämään sen vähentämiseen tähtäävät toimet osaksi kansallisia toimia. Suomi on sitoutunut puoltamaan elintarvikejätteen määrän ja vähentämään ruokahävikkiä vuoteen 2030 mennessä.

Heinäkuussa voimaan tullessa jätelaissa on määritetty kunnan tehtäväksi kiinnittää erityistä huomiota elintarvikejätteen vähentämisen neuvontaan¹. Elintarvikealan toimijalla on lisäksi elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus.

Termit ja mittausmenetelmät eivät ole vakiintuneet

Ruokahävikillä tarkoitetaan yleensä syömäkelpoista ruokaa, joka ei ole jostain

syystä tullut syödyksi tai muulla tavalla hyödynnetyksi. Ravitsemispalveluissa on käytössä useita eri nimiä syömättä jääneelle ruualle. Ruokahävikki voidaan jakaa myös eri termeihin syntyperän mukaan.

Yleisesti käytössä olevia ruokahävikkinimityksiä ovat keittiö-, tarjoilu- tai lautashävikki. Keittiöhävikkiin voidaan lukea kuuluvaksi esikäsittely-, esivalmistus-, valmistus- ja jakeluhävikki ja ruuantarjoilupaiasta riippuen myös varastointihävikki.

Tarjoiluhävikki syntyy tarjoilulinjaston syömättä jääneestä ruuasta. Asiakkaiden lautasilta biojätteeseen päätyneitä ruokaa voidaan kutsua lautashävikiksi tai lautastähdehävikiksi. Keittiöbiojätteeksi kutsutaan alun perin syömäkelpotonta ruokaa, kuten juuresten ja hedelmien kuoria, kalan ruotoja ja kahvinpuruja. Elintarvi-

kejäte koostuu sekä keittiöbiojätteestä että ruokahävikistä.

Kasvava ruokahävikki on ollut puheenaiheena jo useita vuosia, mutta yhtenäiset termit ja mittausmenetelmät ovat edelleen vakiintumatta. Lisäksi tutkimustieto aiheesta on riittämätöntä. Pelkästään Suomen ravitsemispalveluissa syntyy Luonnonvarakeskuksen tutkimuksen mukaan vuosittain 78 miljoonaa kiloa elintarvikejätettä². Tästä ruokahävikkiä on 61 miljoonaa kiloa, josta suurin osa olisi vältettävissä.

Elintarvikejätteen ja ruokahävikin tunnistaminen ja vähentäminen ravitsemispalveluissa on tehokas keino edistää vähähiilisyyttä, eikä ravitsemispalveluiden kannata laittaa rahaa roskeen. Tehokkain ja luotettavin keino ruokahävikin vähentämisessä on sen seuranta ja mittaaminen³. Ne auttavat tunnistamaan kohdat ja tilanteet,

joissa ruokahävikkiä syntyy eniten. Uudet sovellukset ja ruokahävikin havainnollistaminen rahana ovat motivoineet henkilökuntaa mittaamaan ruokahävikkiä. Tähän tarkoitukseen suunniteltuja sovelluksia ovat esimerkiksi *Lukeloki* ja *Hukka*.

Elintarvikevalvonta ohjaamaan hävikityötä

Elintarvikevalvonta valvoo elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian ja -turvallisuuden toteutumista lainsäädännön pohjalta. Kuluttajille elintarviketarkastukset julkistetaan *Oiva*-raportteina. Koska tarkastukset ovat ajallisesti rajallisia, aikaa jää vain kaikkein tärkeimpien asioiden läpi käymiseen. Jos tarkastettava kohta ei ole lainsäädännössä tarkkaan määriteltä, se jää todennäköisesti tarkastamatta.

Uusi elintarvikelaki julkaistiin huhtikuussa 2021, mutta siinä ei oteta huomioon elintarvikejätteen tai ruokahävikin vähentämistä⁴. Tarkka elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämistoimien ja mittaamisen määrittelyn puute on hankalaa sekä ravitsemispalveluille että valvoville viranomaisille.

Lainsäädännöllä on suuri vaikutus elintarvikejätteen ja ruokahävikin syntymiseen ja niiden vähentämiseen. Valvonnan kehittäminen ja valvontaohjeiden tulkinnan yhdenmukaistaminen selkeyttää, mitä hävikin vähentämisen toimintatapoja tulisi sisällyttää elintarvikehuoneistojen päivittäiseen toimintaan.

Suurimpia lainsäädännöllisiä rajoituksia ja haasteita ruokahävikin vähentämiseen aiheuttavat ruuan lämpötilavaatimukset, jotka vaikuttavat varsinkin tarjoilulinjastoon jääneeseen ruokaan. Jotta elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämistoimet vakiintuisivat ravitsemispalveluiden päivittäiseen käyttöön, lainsäädännössä pitäisi ottaa elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämisen tarkemmin esille. Tämä selkeyttäisi valvontaviranomaisten ohjaus- ja neuvontatyötä ja varmistaisi, että ravitsemispalvelut pystyvät soveltamaan tutkimuksissa nousseita elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä toimia omassa toiminnassaan ja onnistuvat mittaamaan elintarvikejätteen määrän luotettavasti. ●



Maa- ja metsätalousministeriö

Ruokahävikin ja elintarvikejätteen seuranta ja vähentäminen osaksi Oiva-järjestelmää?

OIVALLISTA RUOKAA -hankkeen pää tavoitteena on tarkastella mahdollisuutta lisätä ruuan ravitsemuslaadun ja elintarvikejätteen seuranta osaksi elintarvikeviranomaisten suorittamaa valvontaa sekä valvonnan Oiva-tarkastuslomaketta. Hankkeessa muun muassa tarkastellaan haastatteluja ja pilotoineilla, miten eri ruokahävikkihankkeiden toimenpideohjeet ja konkreettiset välineet soveltuvat suunnitteilla olevan ruokahävikkiosion rakentamiseen Oiva-järjestelmään.

Oivallista ruokaa -hanketta rahoittaa Ruokavirasto maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta, ja sitä toteuttavat Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Itä-Suomen yliopisto, Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. Hankeajaksi on 1.12.2020–31.12.2022.

LISÄTIETOJA:

Suvi-Tuulia Leinonen
projektipäällikkö
suvi-tuulia.leinonen@jamk.fi
www.jamk.fi/fi/Tutkimus-ja-kehitys/
projektit/oivallista-ruokaa

VIITTEET:

- ¹ L714/2021. Jätelaki.
- ² Silvennoinen K. ym. 2019. Ravitsemispalveluiden elintarvikejätteen määrä 2018–2019 ja seurannan kehittäminen. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 1/2020. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 45 s.
- ³ Leinonen S-T. ym. 2021. Kirjallisuusselvitys ravitsemispalveluiden elintarvikejätteen seurannasta ja ruokahävikin vähentämisestä. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja.
- ⁴ L297/2021. Elintarvikelaki.

Wasteless -hanke kehittää julkisten ammattikeittiöiden ruokahävikityötä

WASTELESS-HANKKEESSA (*Ruokahävikin vähentäminen julkisissa suurkeittiöissä*) on kehitetty julkisten ammattikeittiöiden ja ruokapalvelukeskusten ruokahävikin seurantaa tehokkaammaksi Etelä-Pohjanmaalla.

Hankkeen toimilla on saatu välittömiä tuloksia muun muassa toimenpidesuunnitelmilla, joita on laadittu yhteensä 55 kappaletta eri toimipaikkoihin ympäri Etelä-Pohjanmaata.

HANKKEEN TYÖPAJOISSA tuotetut toimintasuunnitelmat ovat konkretisoineet kehittämistoimenpiteet ja niiden vastuuhenkilöt sekä aikataulut toiminnan toteutukselle ja seurannalle.

Esimerkiksi kokonaishävikin määrä on vähentynyt Lapuan yläkoululla 44 prosenttia. Kauhava-Härmän alueen alakoululla biojätteen määrä on vähentynyt 21 prosenttia ja tarjoiluhävikki 22 prosenttia. Lisäksi asioiden käsittely eri sidosryhmien kanssa on tuonut positiivisia muutoksia useissa ruokapalveluyrityksissä, ja toimintaa on kehitetty vastuullisuus huomioiden. Erityisesti on parannettu tiedonkulkua eri käyttäjäryhmien välillä.

TOIMINTASUUNNITELMAT ovat sitouttaneet ruokapalveluyritysten henkilökuntaa muutokseen, jonka keskeinen tavoite on ollut vaikuttaa ruokahävikin määrään. Hankkeen jatkotoimenpiteissä on alettu

laatia niin sanottua vihreän siirtymän tiekarttaa. Se tähtää uusien, laaja-alaisempien kehittämiskokonaisuuksien valmisteluun, joita ryhdyttäisiin toteuttamaan uudella rahoituskaudella 2021–2027.

Wasteless -hanketta rahoitti Euroopan alueen kehitysrahasto (EAKR), ja sen toteuttivat Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Vaasan yliopisto ja Lapuan kaupunki. Hankkeessa olivat mukana myös Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri sekä Seinäjoen, Kurikan ja Kauhavan kaupungit. Hanke toteutettiin 1.3.2019–31.7.2021.

LISÄTIETOJA:

www.wasteless.fi